

Berufsbild Koch/Köchin

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen die Lebensmittel entgegen, bereiten sie sorgfältig zu warmen und kalten Gerichten sowie Süssspeisen zu und richten sie kreativ an. Zwischen Küche und Service sorgen sie für reibungslose Arbeitsabläufe.

Bei Arbeitsbeginn planen Köchinnen ihren Tagesablauf. Wenn die für die Zubereitung der Gerichte bestellten Frischprodukte und Convenience-Produkte eintreffen, überprüfen sie, ob die Qualität einwandfrei und die Bestellmenge mit dem Lieferschein übereinstimmt. Danach stellen sie das Kochgeschirr und die Geräte bereit. Die benötigten Lebensmittel und Zutaten rüsten sie für die einzelnen Menus sorgfältig zu.

Das Kochen am Herd besteht aus Dämpfen, Schmoren, Gratинieren, Grillieren, Sautieren und Pochieren. Köche bereiten Suppen, Saucen, Fonds und Beilagen wie Gemüse, Reis und Mehlspeisen zu. Sie stellen auch Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts her. In der kalten Küche richten Köche Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie verschiedene Backwaren her: Süßes Kleingebäck für den Nachtisch, Gesalzenes als Beilage zu Vorspeisen. Alle Speisen richten sie fantasievoll an, damit der Gast diese genussvoll verzehren kann.

Während der Essenszeiten ist es in der Küche hektisch. Vor allem beim Mittagessen schätzen die Gäste einen raschen Service. Köche benötigen Überblick und eine gute Arbeitsplanung, damit zwischen Küche und Service alles reibungslos funktioniert.

Beim Kochen sind zudem Sauberkeit und Ordnung unerlässlich. Sie müssen Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz strikte einhalten.

Nach Abschluss der Essenszeiten am Mittag und am Abend reinigen Köchinnen und Köche alle Geräte und räumen die Küche auf.

© 2015 SDBB | CSFO - berufsberatung.ch

Quelle : BIZ-BERUFSINFO, © SDBB Bern / Laufbahnzentrum (LBZ) Zürich

Info und Kontakt Redaktion: www.biz-berufsinfo.ch